Vin, kvinnor och – bön

Av SVEN ROSBORN

På en trätrappa som sett sina bästa dagar kommer vi upp i övervåningen i Bjersjöholms västra länga. Det var här som den stora salen en gång fanns, ett präktigt rum med fönster på båda långsidorna och öppen spis i varje gavel. För att framkalla bilden av hur det en gång gick till här måste man emellertid idag ta fantasin till hjälp. Senare uppförda mellanväggar måste tänkas bort, flagnande puts måste göras hel och förses med vackra kalkmålningar, golvets tegelplattor eller vackra träplankor måste frammanas på näthinnan. Och plötsligt kan det tänkas att salen åter står där framför dig, som den en gång kanske sett ut. Detta var förr, om ej en ofta frekventerad så i alla fall viktig del av slottet. Bara existensen av en så här stor sal, som i yta täckte en hel länga, vittnar om ett stort behov.

Det var här som borgherren en gång höll de fester som markerade hans adliga börd. Här har bröllop hållits, här har arrangerats välkomstfester, kanske när någon ur den kungliga familjen varit på genomresa, kanske när någon annan högre statsman färdats förbi. Hur gärna skulle man inte för en kort stund velat ha deltagit som ett tyst vittne till en sådan tillställning. Det går inte, och vad värre är, de efterlämnade skriftliga källorna tiger om vad som tilldragit sig på Bjersjöholm.



Den västra längans övervåning; en gång festsal, idag fjärran från den praktfulla interiör som en gång fanns.



Och ändå finns väggarna i praktsalen kvar som stumma vittnen på festligheter när det en gång begav sig.

Från andra slott har bevarats uppgifter om hur det gick till i adelskretsar under 1500-talet. Några exempel kan nämnas för att ge rätt stämningsbild till miljön här på Bjersjöholm.

En fest eller ett gilles viktiga beståndsdelar var mat, dryck och kristlig avslutning. Vad drycken anbelangar blir man lätt förfärad över de kopiösa mängder alkoholhaltiga drycker som serverades. Den kungliga livläkaren Cornelius Hamsfort berättar följande om den danska adeln vid mitten av 1500-talet:

"De flesta danskar, speciellt adeln, är mycket hängivna till dryckenskap och kan tillbringa natt och dag med att tömma bägare. Speciellt är det inte möjligt för dem att hålla ett bröllop, gästabud eller gille utan att den ene manar den andre så länge att dricka tills de spy ölet igen och i tjänares och gästers närvaro utan minsta skam uträttar behov under bordet. Och när en, halvt eller helt medvetslös, får föras till sängen, så väcker detta ett stort jubel."

Men överdriver nu inte den gode livläkaren? Självklart är det omöjligt att generalisera men andra bevarade källor stöder uppgifterna om hejdlöst supande vid festligare tillfällen. Adelsmannen Jörgen Brahe störtade 1565 från sin häst i Köpenhamn och drunknade i onyktert tillstånd, 1576 dog två adelsmän av akut alkoholförgiftning i samband med ett kungligt gille och 1580 föll en stupfull adelsman ner i vallgraven till Gottorps slott. Guldkedjan fastnade i brons träverk och mannen ströps. På 1630-talet drunknar en av danske kungens släktingar i onyktert tillstånd i slottsgraven på Rosenborgs slott under den fulle kungens försök att själv dra upp den nödställde. Exemplen är så många att de bör rättfärdiga bilden av ett våldsamt superi.

Vi behöver faktiskt inte bege oss särskilt långt från Bjersjöholm för att genom bevarade räkenskaper bevittna ett frosseri vad gäller både dryck och mat. På Bollerups slott höll adelsmannen Olof Stigsen 1502 bröllop för sin dotter Magdalena. Av en slump har räkenskaperna för bröllopet bevarats. Tyvärr känner vi inte antalet gäster och inte heller hur länge festen pågick. Rimligt är väl att anta att den hållit på under 3-5 dagar. Även om endast räkenskaperna i all sin torrhet finns kvar, behövs inte mycket fantasi för att förstå att det varit en våldsam fest. Här följer dryckeslistan (siffrorna inom parantes anger ungefärlig mängd i moderna mått):

Dryck:
5 läster (90 tunnor) tyskt öl
4 ammor (600 l) rehnskt vin
5 ammor (750 l) franskt vin
5 fat emstöl (importöl)
3 fat pryssing (importöl)
2 tunnor hamburgeröl
12 tunnor mjöd
Hembryggt öl av 36 tunnor malt

Även om omräkningen av ammor eventuellt kan vara lite för hög torde ingen modern nykterhetsvän funnit sig hemmastadd i denna miljö.

Vad åt man då? Ja, även om inte recepten på hur maten tillagades finns kvar, finns mängden råvaror antecknad. Läs och begrunda:

Mat:
40 sidor fläsk
10 oxar till färsk mat
4 rökta kokroppar
40 får
60 lamm
8 vordar (480 st) kabeljo
5 vordar (300 st) långa
För 12 mark flundror (12 mark = ca 60 genomsnittliga dagslöner)
2000 st spidfisk
1 tunna lax
4 tunnor torsk
12 vordar (120 st) annan fisk
14 pund mjöl till småbröd och kakor



2 pund vete
6 pund mjöl
10 mark för vetebröd och pepparkakor och lök
6 tunnor smör
4 tunnor ättika
1/2 tunna honung
12 vordar (120 st) annan fisk

När måltiden närmade sig slutet skulle en viss hyfs inträda i gillessalen. Nu var det dags för handtvätten, ett nog så viktigt moment eftersom den konstgjorda gaffeln fortfarande under 1500-talet räknades som en stor sällsynthet. Man använde istället helt enkelt den gaffel som naturen utrustat människan med. I Niels Bredals bok "Børne-Speigel" som kom ut i Köpenham 1568 finns följande förhållningsregler:

"Hent Vand og Haandklæde som førre,
Om Nogen sig vil toe eller tørre.
Tør Dig efter Kød og to efter Fisk!
Saa gaar Du ren fra Bord og Disk.

Så till den kristliga avslutningen. Innan man reste sig skulle tankarna, i den mån de kunde ordnas, gå till den allsmäktige. Bordsbönen var obligatorisk:

"Udi Jesu Navn saa have vi ædt,
Af Mad og Øl saa erre vi mæt.
Herre Gud give os deraf Gavn,
At love og prise Dit hellige Navn!"

Så många skratt, så många sånger och alla dessa otaliga förtroliga samtal bordsgrannar emellan... Vad ruvar inte de trasiga slottsväggarna över. Vi lämnar tankfullt Bjersjöholms festsal samma väg vi kom, på trätappan som sett sina bästa dagar.

Herrgårdsfolk i början av 1800-talet

Av SVEN ROSBORN

Hur framlevde de skånska herrgårdsfamiljerna sina liv, vilka livsmönster hade man? Ur noggrant förda dagböcker, som gärna skrevs av adelsdamerna, kan man följa livet på flera skånska slott.

Tyvärr saknas sådant material från Bjersjöholm. Från Sophie Ehrensvärds hand, härskarinnan på det inte alltför avlägsna Tosterup, finns däremot tre anteckningsböcker från ca 1800. Här har slottsfrun redovisat mycket av det som hänt på slottet.

Det som med stor tydlighet framgår är hur noga herrskapet följer upp livet på godset och hur man på olika sätt blandar sig i tjänstefolkets arbetsuppgifter. Överallt fanns ett vakande öga. Utrymme för slöseri fanns inte och tjänstefolket hölls noga efter. Om en skjorta försvann i tvätten, fick tvätterskan avdrag med 1/5 av årslönen, ett till synes högt pris som också avslöjar tjänarnas hårda villkor.

Som exempel på närmast snålhet kan nämnas att smeden på slottet fick motta allt järn av slottsfrun själv och alla utnötta hästskor skulle återanvändas till hästesöm eller broddar. T o m djuren och dess skötsel blandar sig frun på Tosterup i. Djurhållningen var givetvis omfattande på herrgårdarna och stora kostnader – och även intäkter – var förknippade med svin, nötkreatur, får, ankor och gäss. Antingen såldes de slaktade djuren till Ystad eller också bereddes köttet för slottets eget visthusförråd. Trots den relativt goda tillgången på färskt kött blev det mesta av slakten konserverat enligt dåtidens seder, d v s genom rökning och saltning. På Tosterup var gåsslakten den 12 november varje år omfattande, mellan 60-112 gäss slaktades. Nästan alla konserverades i salt, röktes eller helt enkelt torkades efter blodtappning.

Textilarbeten skedde i stor omfattning. På Tosterup vävdes under ett år sju vävar av lingarn på 58 alnar och 7 vävar av blångarn på 202 alnar. Till detta kom "2:ne randiga drällsvävar som innehåller 14 servietter i vardera stycket." Till godsets arrendatorer utlades också en mängd textilt hemarbete. Under dagarna var broderi och finsömnad ett omhuldat arbete för herrskapens kvinnliga medlemmar. Åtskilliga vackra alster från adelskvinnor vittnar om idogt arbete med nål och tråd.

Till skillnad från sönerna skedde herrgårdsdöttrarnas uppfostran och utbildning helt i hemmen. Förutom sömnad var målning samt klaver- och harpospel ett gott mått på kvinnlig uppfostran. Speciella ritmästare och musikkunniga lärare anställdes på kortare tid på herrgårdarna. Umgänget mellan de unga skedde ofta som lekar, trädgårdspromenader och spel. Dans ansågs viktigt och speciella dansmästare dök upp då och då för att lära ut de rätta stegen. Danstillställningarna var oftast små oskyldiga nöjen, riktiga baler och stora tillställningar var sällsynta. Det stora undantaget var de societetsdanser som under året regelbundet anordnades i Malmö, de s k Knutsbalerna. Vid dessa tillfällen mötte en stor mängd av skånska adeln upp. Även i Ystad fanns redan då ett Knutsgille och detta ägde en sal i stadens rådhus i vilken man kunde arrangera privata

assembléer. Några så omfattande förlustelser som Malmöbalerna var det här dock aldrig tal om.

Kontakterna mellan de olika högreståndsfamiljerna var givetvis av betydelse, inte minst med tanke på val av lämpliga äktenskapspartners. Härvid spelade sommarens traditionella brunnsbesök stor roll. I Skåne var det främst Ramlösa som var mötesplats för den skånska societeten.

Slottens och herrgårdarnas belägenhet ute på landsbygden och dåtidens avsaknad av alla moderna kommunikationsmedel borde ha isolerat dessa högreståndsfamiljer. Umgänget med vanliga bönder kan ju knappast ha varit alltför familjärt. Det var emellertid inte alls fallet. Den skånska herrgårdsfamiljen var i allra högsta grad kontaktbenägen. Att resa och göra visit var en viktig del av vardagen. vilket framgår av bevarade dagböcker från 1700- och 1800-talen.

Det var sed att herrgårdsfamiljer inom ett flera mil stort närområde oförhappandes kunde dyka upp på besök. För att man skulle vara säker på att få mat vid ankomsten var det regel att middag varje dag serverades klockan ett. Visserligen kunde man ha oturen att värdfamiljen själv var bortrest när man anlände, men den risken tog man uppenbarligen gärna. Vid mera planerade långfärder förvarnade man givetvis om sin ankomst, man sände ett ”förbud”. ”Finare” men anonyma resenärer kunde givetvis också ta del av denna gästfrihet, både vad det gällde mat och husrum. När t ex vetenskapsmännen Linné och Hülphers gör sina Skåneresor 1749 respektive 1759 välkomnas de ofta som gäster hos det skånska herrgårdsfolket. När kvällens mörker spred sig fick familjen ta del av lärda anföranden och synpunkter, en viktig del i det dåtida upplysningssamhället.

